フィンカ・ソブレーノ クリアンサ (2018)

9286154

ボデガス・フィンカ・ソブレニョ

スペイン

仕様

地域： スペイン / トロ

原産地呼称： スペイン / D.O.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： テンプラニーリョ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色の縁を持つ深みのあるチェリー色。力強い香りは、すばらしいブラックベリーとオークからのトーストの含みが重なり、ほのかなバルサミコとスパイシーな含みを示す。風味は強いブーケ、肉付きの良い、非常に滑らかで熟成したタンニンを持ち、長い余韻の後味を持つ。
合う料理 赤肉、ラム肉、大型のジビエ、チーズ、ソースを使用したシーフード料理と好相性。

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

気候 大陸性気候
地質 丸石、砂質の明るい色の表土、オーガニック化合物をほとんど含まない土壌
収穫2016年のブドウの主な特徴は、完璧なバランスである。豊富な降雨量が前年の水不足を相殺し、その結果、より高いレベルの酸性度、よりバランスの取れたpH、より滑らかなタンニンとなり、偉大な凝縮度の濃厚な果実となった。萌芽はD.O.トロのボデガス・ソブレノの全ての施設で低速、均一だった。クラスターのサイズは平均的だったが、開いたブドウとゆるいブドウであった。すべてのフィールドワークは細心の注意を払って行われ、高品質のブドウを手に入れるために、緑の剪定などの収穫前の作業から始まった。
醸造 選果後、除梗、破砕を行い、澱は発酵前の4日間10℃で低温マセラシオンを行い、28℃で発酵を行う。マセラシオンは合計約20日間行われる。

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp